

گوکنگ کے شوقین لوگ گروپ میں ایڈ
ہونے کے لیئے واٹس اپ پہ رابطہ کریں

0344.1000784

Chef Club

سبزی اور لوبیے کا سوپ

Ibrahim Chef

اجزاء:

- آلو ایک عدد
- گاجر ایک عدد
- ٹماٹر ایک عدد
- لیک اسٹک ایک عدد
- بینگن ایک عدد چھوٹا
- تیل دو کھانے کے چمچ
- سفید لوبیا آدھی پیالی
- چکن کی یخنی دو گلاس
- نمک حسب ذائقہ
- کالی مرچ پاؤڈر ایک چوتھائی چائے کا چمچ
- بیزل ایک چائے کا چمچ
- بٹن مشروم چار سے پانچ عدد
- سویاں آدھا پیکٹ
- (پستے دس گرام (کٹے ہوئے)
- (پامزان چیز دس گرام (سلائس)

Chef Club

کی ایک اور پیشکش

1: رانگ گورا کرنے والی کریم داغ دھبوں کا مکمل خاتمہ گارنٹی کے ساتھ

2: سمارٹ کرنے والی دیسی دوائی

3: موٹا کرنے والی دیسی دوائی

انشاء اللہ مکمل گارنٹی کے ساتھ اور **3** نسخہ آزمودہ ہیں

Contact: Only Whatsapp

0344.1000784

Ibrahim Chef

ترکیب:

1. پہلے آلو، گاجر، ٹماٹر، لیک اسٹک اور بینگن کو چھوٹے ٹکڑوں میں کاٹ لیں۔
2. اب ایک کڑاہی میں تیل گرم کر کے تمام سبزیوں کو ہلکا سا فرائی کر لیں۔
3. ساتھ میں سفید لوبیا بھی ڈال دیں، چار سے پانچ منٹ بعد اس میں چکن کی یخنی، کالی مرچ اور نمک شامل کریں اور اب آنج ہلکی کر کے ڈھک کر پکنے کے لیے چھوڑ دیں۔
4. تمام سبزیاں نرم ہو جائیں تو ان میں بیزل، بٹن مشروم اور سویاں شامل کر کے تین سے چار منٹ تک ہلکی آنج پر پکائیں، تاکہ وہ نرم ہو جائے۔
5. پھر اسے ڈش میں نکال کر پستے اور پامزان چیز سے گارنش کر کے سرو کریں۔



Chef Club

اسلام علیکم!

ممبرز ہمارا اس گروپ بنانے کا مقصد آپ تک عمدہ اور لذیذ کھانوں کی (Recipes) پہنچانا ہے۔

Chef Club میں ہم نے دو گروپس متعارف کروائے ہیں۔

اس گروپ میں شامل ہونے کیلئے Boys اپنا نام اور اپنے شہر کا نام پرسنل چیٹ میں سنڈ کریں جبکہ

Girls کو اس گروپ میں شامل ہونے کیلئے پرسنل چیٹ میں (Voice Message) کرنا ہوگا

جو مکمل راز میں رکھا جائے گا۔

نوٹ: اس گروپ میں صرف اور صرف (cooking) کی پوسٹ شئر کریں۔ خلاف ورزی کرنے

والے ممبر کو Remove کر دیا جائے گا۔

Group Admin

Ibrahim Chef

0344-1000784